



Orientalische Bio-Rindfleischkebabs

mit würzigem Paprikagemüse und Pitabrot



40-50min



2 Portionen

Eine kleine Reise gefällig, der aufgehenden Sonne entgegen? Unsere delikat gewürzten Kebabs aus saftigem Bio-Rinderhack mit frischer Petersilie weisen schon mal den Weg, die Eskorte aus tomatig-zwiebeligem Paprikagemüse mit Dill kommt auch nicht vom Weg ab. Mit geröstetem Pitabrot mit feiner Za'atar-Note erreichen wir den Ort unserer Bestimmung: den kulinarischen Himmel. Wir sehen uns dort!

- 1 Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Dill & Petersilie
- 1 Tomate
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 1 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney ²
- 1 Pck. Pitabrot ¹
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- 2 große Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- 4 Schaschlikspieße

Gluten (1), Senf (2), Sesamsamen (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1032kcal, Fett 47.0g,
Kohlenhydrate 111.4g, Eiweiß 38.3g



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden.



Die **Tomate** vierteln und in einem hohen Gefäß mit 1EL Olivenöl fein pürieren.



Das **Hackfleisch** mit der **½ des Knoblauchs**, der **Petersilie**, dem **nordafrikanischen Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer gut verkneten. Zu **4 länglichen Würsten** formen und auf Schaschlikspieße ziehen.



Die **Paprika** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2–3Min. scharf anbraten. Den **restlichen Knoblauch**, die **pürierte Tomate** und das **Chutney** unterrühren und ca. 1Min. mitkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das **Gemüse** mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den **Dill** unterheben.



Die **Kebabs** in einer zweiten Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. rundum braten, bis das **Fleisch** durch ist. Die **Kebabs** auf einem Teller beiseitestellen, die Pfanne auswaschen.



Nacheinander je **2 Pitabrote** in der Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1–2 Min. anrösten. Inzwischen das **Fleisch** mit dem **Gemüse** auf Tellern anrichten und ggf. mit 1 Prise Salz und Pfeffer bestreuen. **Tipp:** Wer mag, kann die Spieße entfernen. Die **Pitabrote** nach Belieben mit **Za'atar** und 1 Prise Salz würzen und zu den **Kebabs** servieren.